1700 Sleepy Valley Road • Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA
Phone (+1) 501 321 2244 • Fax (+1) 501 321 9232

WWW.SMITHSEDGE.COM

PATENTS - US Patent # 6101898 Other Patents Pending
BREVETS - Brevet US no 6101898 Autres brevets en instance
PATENTES - Patente de Estados Unidos #6101898 Otras patentes están pendientes
PATENTE - US Patent 6101898 Weitere Patente sind angemeldet
BREVETTI - Brevetto USA n. 6101898 Altri brevetti in corso di approvazione

Smith's Model # 50066 • Made in PRC
Modèle Smith no 50066 • Fabriqué en RPC
Modelo de Smith's #50066 • Hecho en RPC
Smith's Modellnr. 50066 • Hergestellt in der VRC
Modello Smith's n. 50066 • Prodotto nella RPC

DIAMOND EDGE ELECTRIC

KNIFE & SCISSORS SHARPENER

Affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux
Afilador eléctrico de cuchillos y tijeras con borde de diamante
Diamond Edge elektrischer Messer- und Scherenschärfer
Affilatore elettrico diamantato per coltelli e forbici



BENUTZERHANDBUCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE VORSICHT:

Vor Verwendung dieses Messerschärfers muss das Benutzerhandbuch gelesen werden.

Dieses Gerät hat folgende Zulassungen: GS CE Es ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollen stets die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden:

1. Das Gerät nicht zweckfremd verwenden.
2. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrenen Personen benutzt werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen.
3. Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtig werden, um sicherzustellen, dass sie nicht damit spielen.
4. Bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung ausstecken.
5. Das Gerät ausschalten, bevor Zubehörteile gewechselt oder Bereiche mit beweglichen Teilen angefasst werden.
6. Kein Zubehör verwenden, das vom Hersteller nicht empfohlen oder angeboten wird. Dies könnte Brände, elektrische Schläge oder Verletzungen zur Folge haben.
7. Nicht im Freien verwenden.
8. Dieses Gerät ist nur für das Schärfen von Messern bestimmt. Versuchen Sie nicht, irgendwelche andere Klingen auf diesem Gerät zu schleifen.
9. Versuchen Sie nicht, Messer oder Schneiden zu schleifen, die nicht in die Klingenführungschlitze passen.
10. Kein Gleitmittel, Wasser oder Abziehöl verwenden.
11. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller bzw. dessen Kundendienstvertretung oder einer anderen qualifizierten Person gewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Smith's® Modell 50066 – Diamond Edge Elektrischer Messer- und Scherenschärfer mit Gourmet Edge™ Technologie

Smith's, ein weltweit führender Hersteller von innovativen elektrischen Messerschärfern, ist stolz auf die Einführung seines neuen elektrischen Messerschärfers mit Gourmet Edge™ Technologie. Die ineinandergreifenden Diamantscheiben in Kombination mit manuellen Schärfelementen liefern eine unübertrefflich scharfe Klinge in handelsüblicher Qualität. Sie brauchen nur dieses eine Produkt, um auf leichte Weise extrem stumpfe Klingen zu schärfen, glatte und gewellte Messer rasierklingenscharf zu halten und alle ihre normalen Haushaltsscheren zu schleifen.

Im Schlitz des Diamond Edge Elektrischen Messer- und Scherenschärfers können Klingen aus Legierungen, Kohlenstoffstahl oder Stahl geschärft werden. Es ist für das Schärfen Ihrer feinsten Bestecke und Küchenmesser konzipiert. Versuchen Sie nicht, Messer oder Schneiden zu schleifen, die nicht in den Schlitz des elektrischen Messerschärfers passen. Die einzigartigen Merkmale Ihres Diamond Edge Elektrischen Messer- und Scherenschärfer sind unten aufgeführt.

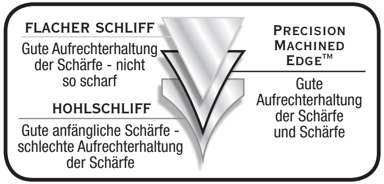
Gourmet Edge™ Technologie mit ineinandergreifenden Diamantscheiben

Im Gegensatz zu anderen elektrischen Messerschärfern, die jeweils nur eine Seite der Klinge schärfen, werden durch die ineinandergreifenden Diamantscheiben der patentierten Gourmet Edge™ Technologie von Smith's mit jedem Durchziehen durch den Schlitz beide Seiten der Klinge gleichzeitig geschliffen.

Smith's ist stolz darauf, als erster Hersteller einen hochwertigen Messerschärfer für den Einzelhandel anzubieten, der nach dem gleichen Funktionsprinzip arbeitet wie hochtechnische kommerzielle Messerschärfer.

Die in Ihrem Diamond Edge Elektrischen Messer- und Scherenschärfer verwendeten Schleifscheiben sind mit mikrongroßen monokristallinen Diamanten besetzt. Unsere Schleifscheiben werden unter strengsten Toleranzen in den USA hergestellt, um zu gewährleisten, dass jede unserer Scheiben die gleich hohe Qualität und Leistung liefert. Sie haben die Gewissheit, dass Ihre Klingen bei der Verwendung dieses Messerschärfers weder beschädigt noch enthärtet werden.





Die ineinandergreifenden Diamantscheiben produzieren einen Präzisionsschliff, den wir als **Precision Machined Edge™** bezeichnen. Dieser liefert die perfekte Kombination aus hervorragender Aufrechterhaltung der Schärfe, Klingenleistung und Schärfe.

HINWEIS – Einfahrzeit für die Diamantscheiben – Die anfänglich aggressive Schleifgeschwindigkeit der Diamantscheiben wird mit der Zeit etwas langsamer. Gleichzeitig wird jedoch die Schleifoberfläche optimiert. Dieser Einfahrprozess ist normal und kein Anlass zur Besorgnis. Die Diamantscheiben werden NICHT abgenutzt, sondern lediglich für die optimale Leistung eingefahren.

Keramikschlitz für Feinschliff/Gewellte Klingen -
Dreieckige, extra-feine Keramiksteine geben Ihrer Klinge den letzten Schliff. Smith's empfiehlt, nach jedem Schärfen mit den ineinandergreifenden Diamantscheiben die Keramiksteine für den letzten Feinschliff zu verwenden.



Aufgrund der einzigartigen dreieckigen Form dieser Keramiksteine können auch gewellte Klingen ohne Gefahr einer Beschädigung richtig geschärft werden. Die Form der Steine folgt der Form der gewellten Klinge und sorgt für das richtige und gleichmäßige Schärfen aller Arten von gewellten Klingen.

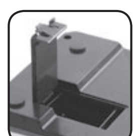


Der Keramikschlitz für den Feinschliff kann auch für ein schnelles Nachschärfen einer bereits scharfen Klinge verwendet werden. Auch hier sind nur ein paar kurze Abzüge erforderlich.

Pull-2-Lock Zurückschiebbarer Scherenschärfer –
Mit dem patentierten Scherenschärfer von Smith's können beide Seiten der Schere gleichzeitig geschärft werden, sowohl bei rechts- als auch bei linkshändigen Scheren. Der „schwimmende" Keramikstab stellt sich automatisch auf den richtigen Schärfwinkel für Ihre Schere ein. Meistens reichen drei bis vier Abzüge, um die Schere scharf zu halten.

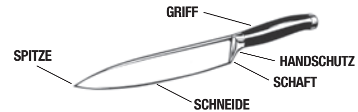


Magnetstreifen -
Im Boden des Messerschärfers ist ein magnetischer Streifen vorgesehen, der alle während des Schärfens entstehenden Metallteilchen anzieht, die dann auf sichere und einfache Weise entsorgt werden können.

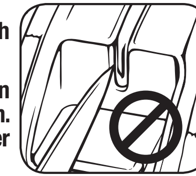


GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor der Verwendung dieses Produktes müssen die Abschnitte WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE und GEBRAUCHSANLEITUNG sorgfältig gelesen werden.



VORSICHT:



- **Ziehen Sie die Klinge immer vom Schaft zur Spitze durch – nicht vor- und zurückziehen.**
- **Niemals die Messerspitze zuerst in den Schlitz stecken und niemals die Klinge durch den Schlitz schieben. Dadurch könnte der Messerschärfer und/oder das Messer beschädigt werden.**
- **Für optimale Ergebnisse und Reduzierung des Verschleißes der Diamantscheiben ist die korrekte Ausrichtung der Klinge zu den Scheiben sehr wichtig. Die Klinge immer senkrecht zur Tischplatte halten, damit die Klinge von beiden Diamantscheiben gleichmäßig berührt wird. Sie muss stets vollkommen gerade in der Mitte des Schlitzes liegen. Halten Sie das Messer sicher, aber ohne Anstrengung in der Hand und drücken Sie nur leicht auf, um den Kontakt mit den Scheiben herzustellen.**
- **Bei bestimmten Messern kann aufgrund des Griffdesigns eventuell nicht die gesamte Länge der Klinge mit den Diamantscheiben geschärft werden. In solchen seltenen Fällen empfiehlt Smith's die Verwendung des manuellen Schlitzes zum Schärfen dieses kleinen ausgelassenen Bereichs der Klinge.**

Schärfen von glatten Klingen

Schritt 1



Die Klinge einsetzen und vom Schaft bis zur Spitze durchziehen.

Schritt 2



Den Messergriff am Ende hochheben, um die Spitze zu schärfen.

Schritt 3



Die Klinge durch den Feinschliffschlitz ziehen.

Wiederholen, bis die Klinge scharf ist.

Schärfen von gewellten Klingen

Die für eine gewellte Klinge charakteristischen muschelförmigen Ausbuchtungen werden meistens nur auf einer Seite geschliffen. Aus diesem Grund wird davon abgeraten, gewellte Klingen im elektrisch betriebenen Schärfschlitz der ineinandergreifenden Diamantscheiben zu schärfen.

Diese Scheiben schleifen beide Seiten der Klinge gleichzeitig. Für das richtige Schärfen von gewellten Klingen rät Smith's ausdrücklich, nur den manuellen Schärfschlitz zu verwenden und die Klinge leicht durchzuziehen.

Der dreieckige Keramikstein im manuellen Schärfschlitz folgt der Form der Wellung und sorgt für das richtige und gleichmäßige Schärfen aller Arten von gewellten Klingen.



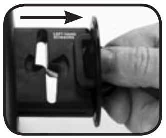
Schritt 1
Die Klinge einsetzen und vom Schaft bis zur Spitze durchziehen.

Schritt 2
Den Messergriff am Ende hochheben, um die Spitze zu schärfen. o para afilar la punta

Wiederholen, bis die Klinge scharf ist.

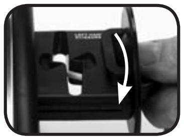
Schärfen von Scheren

Schritt 1



Bis zum Einrasten herausziehen.

Schritt 2



Für rechts- oder linkshändige Schere drehen.

Schritt 3



Die Schere öffnen und in den Schärfer stecken.

Schritt 4



Die Schere mit leichtem Druck schließen und durch den Schärfer ziehen (oder schieben).

Wiederholen, bis die Klinge scharf ist.

WARTUNG UND PFLEGE DES MESSERSCHÄRFERS

Folgen Sie diesen einfachen Tipps und Anweisungen, um Ihren Diamond Edge Messerschärfer für viele Jahre in gutem Zustand zu halten.

RICHTIG

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Messerschäfer verwenden.
- Entfernen Sie Schmutz und Lebensmittelreste von den Messern, bevor Sie diese schärfen.
- Halten Sie das Messer immer senkrecht und gerade zur Tischoberfläche, damit die Klinge von beiden Scheiben gleichmäßig berührt wird.
- Die Klinge muss immer durch die Scheiben gezogen werden; niemals eine Klinge in die Schleifscheiben schieben.
- Nur einen leichten Druck ausüben, um den Kontakt mit den Schleifscheiben herzustellen.
- Den Keramikschlitz zum Feinschleifen oder für ein schnelles Nachschärfen einer bereits scharfen Klinge verwenden.
- Bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung den Messerschärfer ausstecken.

FALSCH

- Niemals Gleitmittel auf den Schleifscheiben verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für das Schärfen von Messern und Scheren bestimmt. Versuchen Sie nicht, irgendwelche andere Arten von Klingen auf diesem Messerschärfer zu schleifen.
- Schieben Sie niemals die Spitze der Klinge in die Scheiben, da dies eine Beschädigung des Messers zur Folge hat.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Beim Schärfen der Messer oder Scheren niemals zu viel Kraft anwenden.

FEHLERBEHEBUNG

Anzeichen: Das Gerät schaltet sich während des Schärfens aus.

Ursache: Der Motor des Gerätes ist mit einem Überhitzungsschutzschalter ausgestattet. Dieser schützt den Messerschärfer im Fall einer Überhitzung, wenn dieser versehentlich lange Zeit eingeschaltet bleibt oder falsch verwendet wird.

Lösung: Wenn der Überhitzungsschutzschalter den Motor ausschaltet, den Messerschärfer ausstecken und eine Stunde warten, bis sich der Motor abgekühlt hat. Dann kann der Messerschärfer wieder in Betrieb genommen werden. Wenn sich der Motor nicht erneut starten lässt, bringen Sie den Messerschärfer in das Geschäft zurück, in dem Sie ihn gekauft haben.

Anzeichen: Die ineinandergreifenden Diamantscheiben entfernen keine Metallteilchen mehr.

Ursache: Einfahrzeit der Diamantscheiben – Die anfänglich aggressive Schleifgeschwindigkeit der Diamantscheiben wird mit der Zeit etwas langsamer. Gleichzeitig wird jedoch die Schleifoberfläche optimiert. Dieser Einfahrprozess ist normal und kein Anlass zur Besorgnis. Die Diamantscheiben werden NICHT abgenutzt, sondern lediglich für die optimale Leistung eingefahren. Wenn Sie nach längerer Zeit glauben, dass die aggressive Schleiffähigkeit der Diamantscheiben stark nachgelassen hat, können Sie die Diamantscheiben auswechseln.

Lösung: Anweisungen zum Bestellen von Ersatzscheiben finden Sie im Abschnitt „Auswechseln der ineinandergreifenden Diamantscheiben“ in diesem Handbuch.

Anzeichen: Keramiksteine schärfen nicht mehr.

Ursache: Die Keramiksteine verlieren mit der Zeit ihre Schärffähigkeit, wodurch auch die Leistung nachlässt.

Lösung: Die Keramiksteine sind umkehrbar und können gereinigt werden. Reinigen Sie die Steine und drehen Sie sie um, wie im Benutzerhandbuch beschrieben, um die ursprüngliche Schärfleistung wiederherzustellen. Siehe Abschnitt „Umdrehen, Reinigen und Auswechseln der dreieckigen Keramiksteine“ in diesem Handbuch.

Anzeichen: Der Messerschärfer schaltet sich nach dem Einstecken nicht ein.

Ursache: Messerschärfer oder Stromkabel ist beschädigt oder funktioniert nicht.

Lösung: Bringen Sie das Gerät mit dem Kaufbeleg in das Geschäft zurück und lassen Sie sich ein Ersatzgerät geben.

Wartung

- Keine Gleitmittel oder Wasser auf die Schleifsteine gelangen lassen.
- Die Tür an der Unterseite des Messerschärfers sollte regelmäßig geöffnet und ausgeräumt werden.

Auswechseln der ineinandergreifenden Diamantscheiben

Für das Auswechseln der Diamantschleifscheiben muss der Diamond Edge Elektrische Messer- und Scherenschärfer an Smith's zurückgesandt werden. Bitte wenden Sie sich an die Kundendienstabteilung unter (+1) 501 321-2244 oder besuchen Sie unsere Website unter www.smithsedge.com für Anweisungen zum Rücksenden. BITTE RECHNEN SIE MIT 3 BIS 4 WOCHEN FÜR DEN ERSATZ DER DIAMANTSCHLEIFSCHEIBEN.

Umdrehen, Reinigen und Auswechseln der dreieckigen Keramiksteine

Der manuelle Schärfschlitz ist als Modul ausgeführt und lässt sich leicht an der Oberseite des Gerätes (Abb. 1) herausnehmen und öffnen, um die Keramiksteine umzudrehen, zu reinigen und/oder zu ersetzen.

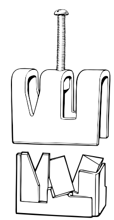


Fig. 1

Das weiße Keramikmaterial wird mit der Zeit durch den an den Ecken abgelagerten Metallstaub dunkler, und durch diese Ablagerungen wird schließlich auch die Schärfleistung reduziert. Die Keramiksteine können herausgenommen und umgedreht werden, um eine noch ungebrauchte oder gereinigte Seite zu verwenden und somit die ursprüngliche Schleifqualität wiederherzustellen (Abb. 2). Mit einer kleinen Nylonbürste und etwas Reinigungspulver (normaler Küchenreiniger) und Wasser die Keramiksteine abschruppen. Wenn alle Arbeitsflächen der Keramiksteine verwendet wurden und eine Reinigung keine Verbesserung der Schleifleistung mehr bringt, sollten die Steine gewechselt werden.

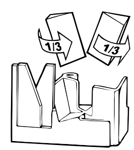


Fig. 2

Garantieleistungen

Sollten für Ihren Diamond Edge Elektrischen Messer- und Scherenschärfer Reparatur- oder Garantieleistungen erforderlich werden, wenden Sie sich bitte unter der unten angegebenen Adresse oder Telefonnummer an den Kundendienst, um eine Rücksendegenehmigung einzuholen.

Allen Rücksendungen muss eine kurze Beschreibung des Problems oder Schadens mit Angabe des Namens, der aktuellen Versandanschrift, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse beiliegen.

Senden Sie das Produkt an:

Smith's
CS Dept. 50066
1700 Sleepy Valley Road
Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA
(+1) 501 321-2244
www.smithsedge.com

DREI JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

MODELL 50066

GEWÄHRLEISTUNG

Dieser Smith's Messerschärfer ist durch eine dreijährige (3) Garantie auf Material- und Verarbeitungsfehler gedeckt. Diese Garantie gilt ab dem Kaufdatum und nur, wenn das Produkt für nicht-industrielle bzw. nicht-kommerzielle Zwecke verwendet wird. Smith's oder die Vertriebsstellen der Firma werden Produkte, die Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen, kostenlos nach eigenem Ermessen entweder reparieren oder ersetzen, vorausgesetzt das Produkt wird innerhalb der dreijährigen (3) Garantiezeit an uns zurückgesandt. Aus der beschränkten Garantie AUSGESCHLOSSEN ist der Ersatz von Diamantschleifscheiben oder Keramiksteinen, die aufgrund des Gebrauchs abgenutzt sind oder Produkte, die aufgrund eines Missbrauchs beschädigt wurden. Für Garantieleistungen muss das komplette Produkt portofrei direkt an die unten aufgeführte Adresse gesandt werden. Zum Nachweis des berechtigten Garantieanspruchs muss der Kaufbeleg beigelegt werden.

ALLE STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, EINSCHLIESSLICH STILLSCHWEIGENDE ZUSAGEN IN BEZUG AUF DIE MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK SIND AUSDRÜCKLICH AUF DREI (3) JAHRE AB DEM KAUFDATUM BESCHRÄNKT. SMITH'S UND DIE VERTRIEBSSTELLEN DES UNTERNEHMENS HAFTEN NICHT FÜR NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN. In bestimmten Ländern ist der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden verboten. In solchen Fällen haben die obigen Beschränken oder Ausschlüsse eventuell für Sie keine Gültigkeit. Neben den in dieser Garantie gewährten Rechten können Ihnen auch weitere Rechte zustehen, die jedoch von Land zu Land unterschiedlich sind.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN NICHT-INDUSTRIELLEN ODER NICHT-KOMMERZIELLEN GEBRAUCH DES PRODUKTES. BEWAHREN SIE DEN ORIGINALKAUFBELEG ALS KAUFNACHWEIS FÜR DEN FALL EINES GARANTIEANSPRUCHS SORGFÄLTIG AUF.

Für die Registrierung der Garantie füllen Sie bitte die Registrierungskarte auf der nächsten Seite aus, trennen Sie sie heraus und senden Sie diese an:

Smith's
1700 Sleepy Valley Rd. • Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA

Hier abtrennen

REGISTRIERUNGSKARTE MODELL 50066

Produktregistrierung:

Name: ____ Telefon ____

Adresse ____

PLZ ____ Ort ____ Land ____

E-mail ____ Kaufdatum ____ Bezahlter Betrag € ____

Name des Geschäftes ____

Adresse des Geschäftes ____

PLZ ____ Ort ____ Land ____

1700 Sleepy Valley Road • Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA
Phone (+1) 501 321 2244 • Fax (+1) 501 321 9232

WWW.SMITHSEDGE.COM

PATENTS - US Patent # 6101898 Other Patents Pending
BREVETS - Brevet US no 6101898 Autres brevets en instance
PATENTES - Patente de Estados Unidos #6101898 Otras patentes están pendientes
PATENTE - US Patent 6101898 Weitere Patente sind angemeldet
BREVETTI - Brevetto USA n. 6101898 Altri brevetti in corso di approvazione

Smith's Model # 50066 • Made in PRC
Modèle Smith no 50066 • Fabriqué en RPC
Modelo de Smith's #50066 • Hecho en RPC
Smith's Modellnr. 50066 • Hergestellt in der VRC
Modello Smith's n. 50066 • Prodotto nella RPC

Diamond Edge Electric

Knife & Scissors Sharpener

Affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux
Afilador eléctrico de cuchillos y tijeras con borde de diamante
Diamond Edge elektrischer Messer- und Scherenschärfer
Affilatore elettrico diamantato per coltelli e forbici



OWNER'S MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: Read Owner's Manual Before Using This Sharpener.

This is a GS CE listed appliance. It is intended for household use only. When using electrical appliances, the following basic safety precautions should always be followed:

1. Do not use appliance for other than intended use.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Unplug from outlet when not in use or when cleaning.
5. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
6. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
7. Do not use outdoors.
8. This sharpener is designed to sharpen knives. Do not try to sharpen any other type of blade on this machine.
9. Do not attempt to sharpen knife or tool edges that do not fit freely into the blade guide slots.
10. Do not use with lubricants, water or honing oil.
11. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

Smith's® Model 50066 – Diamond Edge Electric Knife & Scissors Sharpener with Gourmet Edge™ Technology

Smith's, a world leader in innovative sharpening, is proud to introduce an electric knife sharpener with Gourmet Edge™ Technology featuring Interlocking Diamond Wheels that produce a commercial quality edge in combination with manual sharpening elements. With this one product, you can easily sharpen extremely dull blades, maintain razor sharp edges on both straight and serrated blades, and sharpen common household scissors.

Your Diamond Edge Electric Knife and Scissors Sharpener will sharpen straight edge knives of alloy, carbon, or steel in the electric sharpening slot. It is designed to sharpen your finest cutlery and other common kitchen knives. Do not attempt to sharpen any blade that does not fit freely into the electric sharpening slot. Listed below are the unique features of your Diamond Edge Electric Knife and Scissors Sharpener.

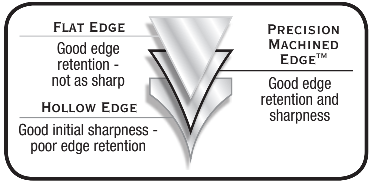
Gourmet Edge™ Technology Featuring Interlocking Diamond Wheels

Unlike other electric sharpeners that only sharpen one side of the blade at a time, Smith's patented Gourmet Edge™ Technology features Interlocking Diamond Wheels that deliver fast and precise sharpening of both sides of your blade at the same time with each pass through the sharpening slots.

Smith's is proud to be the first manufacturer to offer the retail consumer a quality electric knife sharpener that operates under the same principles and uses the same technology as a high-tech commercial grade sharpener.

The sharpening wheels used in your Diamond Edge Electric Knife and Scissors Sharpener are coated with "micron-sized" monocrystalline diamonds. Our wheels are manufactured in the United States according to strict tolerances in order to ensure the same high quality and performance of each and every wheel that we use. This protects your blade from damage or de-tempering when using this sharpener.





The Interlocking wheels produce a **Precision Machined Edge™,** which offers the perfect combination of excellent edge retention, edge performance, and sharpness.

NOTE – Diamond Break-In Period – The initial aggressive cutting speed of the Diamond Sharpening Wheels will slow with use. At the same time, the abrasive finish will improve. Do not be confused by this break in process because it is normal and should be expected. The diamond wheels are breaking in, NOT wearing out.

Ceramic Finishing Slot/Serrated Blade Sharpener -
Triangular shaped, extra-fine ceramic stones put the final, finished edge on your blade. Smith's recommends that you always use the ceramic stones for final edge honing each time after you finish sharpening with the interlocking diamond wheels.



Because of their unique triangular shape, these crossed ceramic stones will properly sharpen serrated blades without damaging the serrations. The special shape of the stone follows the shape of the serrations and ensures proper and consistent sharpening for all types of serrations.

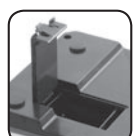


You should also use the ceramic finishing slot for a quick touch up of already sharp knives. Again, just a few quick strokes is all it takes.

Pull-2-Lock Scissors Sharpener -
Smith's patented scissors sharpener sharpens both sides of your scissors at the same time on both left and right-handed scissors. The "floating" ceramic rod adjusts to the proper sharpening angle for your scissors. Usually, three or four strokes are all it takes to keep your scissors cutting sharp.

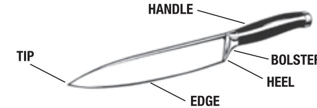


Magnetic Collection Strip -
A magnetic collection strip located in the bottom of the sharpener collects the metal filings that are generated during the sharpening process for safe and easy disposal.

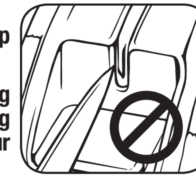


OPERATING INSTRUCTIONS

Read all IMPORTANT SAFEGUARDS and OPERATING INSTRUCTIONS thoroughly before using this product.



CAUTION:



- **Always sharpen your knife blade from the heel to the tip of the blade, never back and forth.**
- **Never insert the tip of the knife blade into the sharpening slot first, or push your knife blade through the sharpening slot. This could damage the knife sharpener and/or your knife.**
- **In order to get the best results and to reduce excessive diamond wheel wear, it is important that you keep the proper orientation of the knife blade to the wheels. Always keep the knife blade parallel to the counter top, so that the blade contacts both diamond wheels equally. It should be straight up and down in the center of the sharpening slot at all times. Hold your knife securely but comfortably in your hand and use light downward pressure to contact the wheels.**
- **Due to some handle designs, you may not be able to sharpen the entire length of the blade using the diamond sharpening wheels. In these limited cases, Smith's recommends using the manual sharpening slot to sharpen these small areas of your blade.**

Sharpening Straight Edge Blades

Step 1



Insert blade and pull through slot from heel to tip

Step 2



Lift knife handle at end to sharpen tip

Step 3



Pull through finishing slot

Repeat process until sharp.

Sharpening Serrated Blades

The characteristic scallops of a serrated blade are usually only ground on one side of the knife blade. For this reason, it is not recommended that serrated blades be sharpened using the Interlocking Diamond Wheels in the electric sharpening slot. These wheels are designed to sharpen both sides of any blade at the same time. For proper sharpening of your serrated blade, Smith's strongly recommends manual sharpening in the ceramic finishing slot as the preferred way to lightly hone a serrated edge. The manual sharpening slot has triangular shaped ceramic stones that are designed to follow the shape of your serrations and ensure proper and consistent sharpening for all types of serrations.



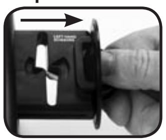
Step 1
Insert blade and pull through slot from heel to tip

Step 2
Lift knife handle at end to sharpen tip

Repeat process until sharp.

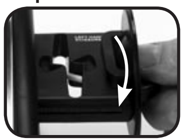
Sharpening Scissors

Step 1



Pull out until it locks into place

Step 2



Rotate for right or left-handed scissors

Step 3



Open scissors and insert into the sharpener

Step 4



Close scissors with light pressure and pull (or push) scissors through sharpener

Repeat process until sharp.

SHARPENER MAINTENANCE AND CARE GUIDE

Follow these easy tips and instructions to keep your Diamond Edge sharpener in prime condition for years to come:

DO's

- Read the instruction manual thoroughly before using the sharpener.
- Clean all dirt and food from knives before sharpening.
- Always hold knife parallel to the tabletop so the knife contacts both wheels equally.
- Always pull the knife blade through the wheels, never push your knife blade into the sharpening wheels.
- Use light downward pressure to establish contact with the wheels.
- Use the Ceramic Finishing Slot for finishing or a light touch up of already sharp knives.
- Unplug sharpener when not in use and during cleaning.

DON'Ts

- Never use lubricants on the wheels.
- This sharpener is designed to sharpen knives and scissors. Do not try to sharpen any other types of blades on this sharpener.
- Never insert the tip of the knife into the wheels or damage to the knife will occur.
- Never use the sharpener if cord is damaged.
- Do not use excessive force when sharpening your knife or scissors.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

Symptom: Sharpener stops running while in use.

Cause: Sharpener has a built in motor thermostat as a safety feature. It protects sharpener from overheating if left on accidentally for a long period or is being used improperly.

Solution: If the thermostat shuts down the motor, unplug the sharpener and wait about one hour for the motor to cool down, and the sharpener will restart. If motor still will not re-start, return sharpener to place of purchase.

Symptom: Interlocking Diamond Wheels stop removing metal.

Cause: Diamond Break-In Period – The initial aggressive cutting speed of the Diamond Sharpening Wheels will slow with use. At the same time, the abrasive finish will improve. Do not be confused by this break in process because it is normal and should be expected. The diamond wheels are breaking in, NOT wearing out. If after extended periods of use you feel like the diamond coated wheels have completely lost their aggressive cutting ability, you can replace the diamond wheels.

Solution: For replacement wheels, see "Replacement of Interlocking Diamond Wheels" section in this manual.

Symptom: Ceramic stones stop sharpening.

Cause: The ceramic stones will lose their sharpening ability over time, thus reducing their effectiveness.

Solution: Ceramic stones are reversible and can be cleaned. Clean and reverse stones as shown in Owner's Manual to restore original sharpening capabilities. See "Reversing, Cleaning, and Replacement of Triangular Shaped Ceramic Stnoes" section in this manual.

Symptom: The sharpener will not start when initially plugged into electrical socket.

Cause: Sharpener or electrical cord could be damaged or malfunctioning.

Solution: Return your sharpener and receipt to the place of purchase for replacement.

Maintenance

- Do not use any lubricant or water on the abrasive wheels
- Periodically, the clean out door on the bottom of the sharpener should be opened and cleaned.

Replacement of the Interlocking Diamond Wheels

To replace the diamond sharpening wheels, you must return your Diamond Edge Electric Knife & Scissors Sharpener to Smith's. Please contact our Customer Service Department at (+1) 501 321-2244, or visit our website, www.smithsedge.com, for return shipping information. PLEASE ALLOW 3-4 WEEKS FOR DIAMOND WHEEL REPLACEMENT.

Reversing, Cleaning, and Replacement of Triangular Shaped Ceramic Stones

The module that holds the manual sharpening materials can easily be removed from the top of the machine (Fig 1) and opened so that the ceramic stones can be reversed, cleaned, and/or replaced.

The white ceramic darkens with use as the metal dust collects on the working corners of the triangular stones, thus decreasing their sharpening capabilities. The ceramic stones can be removed and rotated to expose an unused section of ceramic or cleaned to refresh their abrasive quality (Fig 2.). Use a small, nylon brush to scrub the surface of the ceramic stones with kitchen cleansing powder and water. After all possible working surfaces of the ceramic stones have been well used and cleaning the stones does not increase their effectiveness, you should replace the stones.

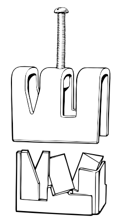


Fig. 1

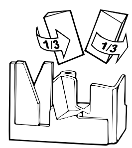


Fig. 2

Warranty Service

In the event service or warranty work is needed on your Diamond Edge Electric Knife & Scissors Sharpener, please contact Customer Service at the address or phone number listed below for a return authorization.

All returns must be accompanied by name, current shipping address, telephone number or e-mail address, and a brief description of the problem or damage.

Send to:

Smith's
CS Dept. 50066
1700 Sleepy Valley Road
Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA

(+1) 501 321-2244
www.smithsedge.com

THREE YEAR LIMITED USE

MODEL 50066

WARRANTY

This Smith's sharpener is guaranteed against defective material or workmanship for a period of three (3) full years from the date of purchase if the product is used for non-industrial or non-commercial purposes only. Smith's or its distributors will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us within the three (3) year warranty period. The limited warranty DOES NOT cover replacement of diamond wheels or ceramic stones necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. For warranty repairs, return the complete product, postage prepaid, directly to the address shown below. Be sure to include a copy of your sales slip to establish warranty eligibility.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXPRESSLY LIMITED TO THE PERIOD OF THREE (3) YEARS FROM THE DATE OF PURCHASE. SMITH'S AND ITS DISTRIBUTORS SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some countries do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from country to country.

**THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO NON-INDUSTRIAL OR NON-COMMERICAL USE.
KEEP ORIGINAL RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE FOR WARRANTY PURPOSES.**

For warranty registration, complete the owner registration card on the following page, detach, and mail to:

Smith's
1700 Sleepy Valley Rd. • Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA

Detach here

OWNER REGISTRATION CARD MODEL 50066

Owner Registration :

Name ______________ Phone # (____) ______________

Address ______________

Postal Code ______ City ______ Country ______

E-mail ______ Date of Purchase ______ Amount Paid $ ______

Store Name ______________

Store Address ______________

Postal Code ______ City ______ Country ______

1700 Sleepy Valley Road • Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA
Phone (+1) 501 321 2244 • Fax (+1) 501 321 9232

WWW.SMITHSEDGE.COM

PATENTS - US Patent # 6101898 Other Patents Pending
BREVETS - Brevet US no 6101898 Autres brevets en instance
PATENTES - Patente de Estados Unidos #6101898 Otras patentes están pendientes
PATENTE - US Patent 6101898 Weitere Patente sind angemeldet
BREVETTI - Brevetto USA n. 6101898 Altri brevetti in corso di approvazione

Smith's Model # 50066 • Made in PRC
Modèle Smith no 50066 • Fabriqué en RPC
Modelo de Smith's #50066 • Hecho en RPC
Smith's Modellnr. 50066 • Hergestellt in der VRC
Modello Smith's n. 50066 • Prodotto nella RPC

DIAMOND EDGE ELECTRIC KNIFE & SCISSORS SHARPENER

Affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux
Afilador eléctrico de cuchillos y tijeras con borde de diamante
Diamond Edge elektrischer Messer- und Scherenschärfer
Affilatore elettrico diamantato per coltelli e forbici



MANUEL DE L'UTILISATEUR

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

MISE EN GARDE : Lire le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser cet affûteur

Cet appareil est homologué TÜV GS CE. Il a été conçu pour une utilisation domestique seulement. Lorsque des produits électriques sont utilisés, les précautions de sécurité élémentaires suivantes doivent toujours être observées :

1. N'utilisez pas cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
4. Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou lorsque vous le nettoyez.
5. Arrêtez l'appareil avant de changer des accessoires ou de vous approcher de pièces mobiles.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
7. N'utilisez PAS cet appareil en plein air.
8. Cet affûteur a été conçu pour aiguiser les couteaux. N'essayez pas d'affûter un autre type de lame avec cet appareil.
9. N'essayez pas d'affûter des couteaux ou tranchants d'outils qui n'entrent pas largement dans les fentes de guidage de la lame.
10. N'utilisez pas de lubrifiant, d'eau ou d'huile d'affûtage.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent gestionnaire ou des personnes qualifiées pour éviter tout risque.

Modèle 50066 de Smith's® – Affûteur diamant pour couteaux et ciseaux avec la technologie Gourmet Edge™

Smith's, un leader mondial dans le domaine de l'affûtage novateur, est fier de présenter un affûteur électrique pour couteaux avec la technologie Gourmet Edge™ qui a pour caractéristique des roues diamant d'enclenchement donnant un tranchant de qualité commerciale avec des éléments de l'affûtage manuel. Avec ce seul appareil, vous pouvez facilement affûter des lames très émoussées, maintenir des tranchants comme des lames de rasoir sur des lames droites et des lames à dents et affûter des ciseaux ordinaires.

Votre affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux aiguise des couteaux à lame droite en alliage, carbone ou acier dans la fente de l'affûteur électrique. Il a été conçu pour affûter votre meilleure coutellerie et autres couteaux de cuisine ordinaires. N'essayez pas d'affûter une lame qui n'entre pas largement dans la fente de l'affûteur électrique. Voici les caractéristiques particulières à votre affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux.

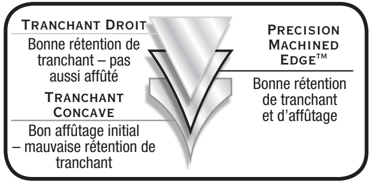
Technologie Gourmet Edge™ avec des roues diamant d'enclenchement

Par opposition aux autres affûteurs électriques qui n'affûtent qu'un seul côté de la lame à la fois, la technologie Gourmet Edge™ brevetée de Smith's a des roues diamant d'enclenchement qui offrent un affûtage rapide et précis des deux côtés de la lame en même temps à chaque passage dans les fentes d'affûtage.

Smith est fier d'être le premier fabricant à offrir au consommateur ordinaire un affûteur électrique de qualité qui fonctionne sur le même principe et qui utilise la même technologie qu'un affûteur de qualité commerciale utilisant une technologie de pointe.

Les roues d'affûtage utilisées dans votre affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux sont recouvertes de diamant de structure monocrystalline d'une taille de l'ordre du micron. Nos roues sont fabriquées aux É.-U. conformément à de strictes tolérances afin d'assurer la même haute qualité et performance de chaque roue que nous utilisons. Cela protège votre lame contre son endommagement ou dé-durcissement lors de l'utilisation de cet affûteur.





Les roues d'enclenchement produisent un tranchant **Precision Machined Edge™,** la parfaite combinaison d'une excellente rétention de tranchant, de performance de tranchant et d'affûtage.

REMARQUE – Période de rodage du diamant - la vitesse de coupe initiale agressive de toutes roues d'affûtage diamant ralentira avec l'utilisation. En même temps, le fini abrasif s'améliorera. Ne soyez pas déconcerté par ce processus de rodage, car il est normal et on doit s'y attendre. Votre pierre diamant est en rodage, elle NE s'use PAS.

Fente de finition en céramique/affûteur lame à dents -
Des pierres triangulaires en céramique extra-fine finissent le tranchant de votre lame. Smith's recommande d'utiliser chaque fois les pierres en céramique pour l'affûtage final du tranchant après l'affûtage avec les roues diamant d'enclenchement.



Parce qu'elles sont d'une forme triangulaire particulière, ces pierres en céramique croisées affûteront les lames sans abîmer les dents. La forme spéciale de la pierre suit la forme des dents et assure un affûtage approprié et homogène pour tous les types de dents.

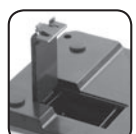


Vous devriez également utiliser la fente de finition en céramique pour retoucher rapidement les lames déjà tranchantes. Il suffit de quelques passes rapides.

Affûteur pour ciseaux Tirer & verrouiller -
L'affûteur pour ciseaux breveté de Smith's affûte en même temps les deux lames des ciseaux pour droitiers et pour gauchers. Le fusil d'affûtage « flottant » en céramique s'adapte à l'angle approprié de vos ciseaux. Généralement, trois ou quatre passes sont suffisantes pour que vos ciseaux restent affûtés.

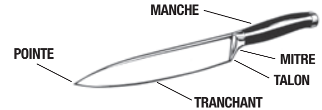


Bande magnétique de récupération -
Une bande magnétique de récupération située au fond de l'affûteur ramasse les limailles produites durant l'affûtage pour une élimination sûre et facile.



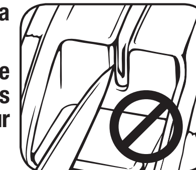
MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement toutes les MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES et le MODE D'EMPLOI avant d'utiliser cet appareil.



MISE EN GARDE :

- **Affûtez toujours la lame de votre couteau du talon à la pointe, jamais en va-et-vient.**
- **N'insérez jamais la pointe du couteau dans la fente d'affûtage en premier, et ne poussez jamais la lame dans la fente d'affûtage. Cela pourrait endommager l'affûteur et/ou votre couteau.**



- **Pour obtenir de meilleurs résultats et réduire une usure excessive de la roue diamant, il est important de conserver la bonne orientation de la lame du couteau par rapport aux roues. Conservez toujours la lame du couteau parallèle à la table de travail de sorte que le contact avec les deux roues soit égal. Elle doit toujours être verticale au centre de la fente d'affûtage. Maintenez votre couteau fermement, mais confortablement dans la main et appuyez légèrement pour un bon contact avec les roues.**
- **Il est possible que certaines formes de manches ne vous permettent pas d'affûter toute la longueur de la lame à l'aide des roues d'affûtage. Dans ces rares cas, Smith's recommande l'utilisation de la fente d'affûtage manuel pour affûter ces petites zones de votre lame.**

Affûtage des lames droites

Étape 1



Insérez la lame et tirez le couteau dans la fente du talon à la pointe

Étape 2



À la fin, soulevez le manche du couteau pour affûter la pointe

Étape 3



Tirez dans la fente de finition

Répétez jusqu'à ce que le couteau soit affûté.

Affûter des lames à dents

Les festons caractéristiques de la lame à dents sont généralement meulés d'un seul côté de la lame du couteau. C'est pourquoi il n'est pas recommandé d'affûter des lames à dents avec les roues diamant d'enclenchement dans la fente d'affûtage électrique. Ces roues sont conçues pour affûter les deux côtés de la lame en même temps. Pour l'affûtage approprié de votre lame à dents, Smith's recommande fortement un affûtage manuel dans la fente de finition comme moyen préféré pour affûter légèrement un tranchant à dents. La fente d'affûtage manuel a des pierres à céramique qui sont conçues pour suivre la forme des dentelures et d'assurer un affûtage approprié et homogène pour tous les types de dentelures.



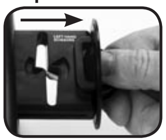
Étape 1
Insérez la lame et tirez le couteau dans la fente du talon à la pointe

Étape 2
À la fin, soulevez le manche du couteau pour affûter la pointe

Répétez jusqu'à ce que le couteau soit affûté.

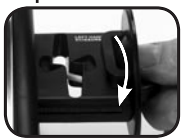
Affûtage de ciseaux

Étape 1



Tirez jusqu'à ce qu'il se verrouille en place

Étape 2



Tournez pour les ciseaux pour droitiers ou pour gauchers

Étape 3



Ouvrez les ciseaux et insérez-les dans l'affûteur

Étape 4



Fermez les ciseaux avec une légère pression et tirez (ou poussez) les ciseaux dans l'affûteur

Répétez jusqu'à ce que le couteau soit affûté.

GUIDE D'ENTRETIEN DE L'AFFÛTEUR

Suivez ces conseils et instructions faciles pour que votre affûteur diamant reste en excellente condition pour les années à venir :

À FAIRE

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'affûtage.
- Nettoyez tous les déchets et aliments de couteaux avant de les affûter.
- Tenez toujours le couteau parallèle à la table de travail afin que le contact avec les deux roues soit égal.
- Tirez toujours la lame du couteau dans les roues, ne la poussez dans les roues d'affûtage.
- Utilisez une légère pression pour établir le contact avec les roues.
- Utilisez la fente de finition céramique pour finir ou pour retoucher légèrement les lames déjà tranchantes.
- Débranchez l'affûteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsque vous le nettoyez.

À NE PAS FAIRE

- N'utilisez jamais des lubrifiants sur les roues.
- Cet affûteur a été conçu pour aiguiser les couteaux et des ciseaux. N'essayez pas d'affûter un autre type de lames avec cet affûteur.
- N'insérez jamais la pointe du couteau dans les roues, car cela endommagera le couteau.
- N'utilisez jamais l'affûteur si le cordon est endommagé.
- N'utilisez jamais une force excessive lorsque vous affûtez votre couteau ou vos ciseaux.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme : L'affûteur cesse de fonctionner alors qu'il est en fonctionnement.

Cause : L'affûteur a un thermostat intégré au moteur comme fonction de sécurité. Cela protège l'affûteur contre une surchauffe s'il est laissé allumé accidentellement pendant longtemps ou s'il est utilisé de manière inappropriée.

Solution : Si le thermostat éteint le moteur, débranchez l'affûteur et attendez une heure environ pour que le moteur refroidisse et l'affûteur redémarrera. Si le moteur ne redémarre pas, rapportez l'affûteur à l'endroit où vous l'avez acheté.

Symptôme : Les roues diamant d'enclenchement cessent de retirer du métal.

Cause : Période de rodage du diamant - La vitesse de coupe initiale agressive des roues d'affûtage diamant ralentira avec l'utilisation. En même temps, le fini abrasif s'améliorera. Ne soyez pas déconcerté par ce processus de rodage, car il est normal et on doit s'y attendre. Votre pierre diamant est en rodage, elle NE s'use PAS. Si, après de longues périodes d'utilisation, vous avez l'impression que les roues recouvertes de poudre de diamant ont perdu leur capacité de coupe agressive, vous pouvez remplacer les roues diamant.

Solution : Pour remplacer les roues, voir la section « Remplacement des roues diamant d'enclenchement » dans ce manuel.

Symptôme : Les pierres en céramique cessent d'affûter.

Cause : Avec le temps, les pierres en céramique perdront leur capacité d'affûtage, réduisant donc leur efficacité.

Solution : Les pierres en céramique sont réversibles et peuvent être nettoyées. Nettoyez et renversez les pierres comme illustré dans le manuel de l'utilisateur pour rétablir les capacités d'affûtage originales. Voir la section « Retourner, nettoyer et remplacer les pierres en céramique triangulaires » dans ce manuel.

Symptôme : L'affûteur ne démarre pas lorsqu'il est branché.

Cause : L'affûteur ou le cordon électrique pourrait être endommagé ou défaillant.

Solution : Rapportez votre affûteur et reçu de caisse à l'endroit où vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé.

Entretien

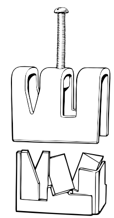
- N'utilisez ni lubrifiant ni eau sur les roues d'abrasion.
- Périodiquement, il convient d'ouvrir et de nettoyer la porte au fond de l'affûteur.

Remplacement des roues diamant d'enclenchement

Pour remplacer les roues diamant d'enclenchement, vous devez renvoyer votre affûteur électrique diamant pour couteaux et ciseaux à Smith's. Veuillez contacter notre service à la clientèle au (+1) 501 321-2244, ou visitez notre site Web, www.smithsedge.com, pour des renseignements sur le renvoi. VEUILLEZ ACCORDER UN DÉLAI DE 3 À 4 SEMAINES POUR LE REMPLACEMENT DE ROUES.

Retourner, nettoyer et remplacer les pierres en céramique triangulaires

Le module qui contient les matériaux d'affûtage manuel peut facilement être retiré du haut de l'appareil (Fig. 1) et ouvert de manière à pouvoir retourner, nettoyer et/ou remplacer les pierres en céramique.


Fig. 1

La céramique blanche noircit avec l'utilisation, car la poussière de métal s'accumule dans les coins de travail des pierres triangulaires, et cela diminue leurs capacités d'affûtage. Les pierres en céramique peuvent être retirées et tournées pour exposer une section inutilisée de céramique ou nettoyées pour rafraîchir leur qualité abrasive (Fig. 2). Utilisez une petite brosse en nylon pour frotter les pierres en céramique avec de la poudre à récurer de cuisine et de l'eau. Après que toutes les surfaces de travail possible des pierres en céramique ont été bien usées et que le nettoyage des pierres n'augmente pas leur efficacité, il est temps de remplacer les pierres.

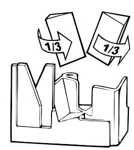


Fig. 2

Garantie

Au cas où votre affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux nécessiterait une réparation ou un entretien dans le cadre de la garantie, veuillez contacter le service à la clientèle à l'adresse ci-dessous ou appeler le numéro suivant pour obtenir une autorisation de retour.

Tous les retours doivent être accompagnés par le nom, l'adresse d'expédition, le numéro de téléphone ou l'adresse électronique et une brève description du problème ou du dommage.

Envoyer à :

Smith's
CS Dept. 50066
1700 Sleepy Valley Road
Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA
(+1) 501 321-2244
www.smithsedge.com

GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS D'UTILISATION

MODÈLE 50066

GARANTIE

Smith's garantit cet affûteur contre les vices de matériaux et de fabrication pour une période de trois (3) ans à partir de la date d'achat si le produit est utilisé à des fins non industrielles et non commerciales seulement. Smith's ou l'un de ses distributeurs réparera ou remplacera gratuitement, à son choix, toute partie qui s'avère avoir des vices de matériaux ou de fabrication si le produit est renvoyé durant la période de garantie de trois (3) ans. La garantie limitée NE couvre PAS le remplacement des roues de diamants ou des pierres en céramique rendu nécessaire par l'usage de l'appareil ou par son endommagement à cause d'une mauvaise utilisation. Pour les réparations dans le cadre de la garantie, renvoyez l'ensemble du produit, affranchi, directement à l'adresse ci-dessous. Vérifier de bien inclure une copie du ticket de caisse pour établir l'admissibilité à la garantie.

TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, NOTAMMENT LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXPLICITEMENT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE TROIS (3) À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. SMITH'S ET SES DISTRIBUTEURS NE SERONT RESPONSABLES POUR AUCUN DOMMAGE DIRECT OU ACCESSOIRE QUEL QU'IL SOIT. Certains pays ne permettent pas l'exclusion ou les limitations d'une garantie implicite, donc les exclusions et limitations ci-dessus ne sont peut-être pas applicables. Cette garantie vous confère des droits précis auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un pays à l'autre.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE EXCLUSIVEMENT À UNE UTILISATION NON INDUSTRIELLE ET NON COMMERCIALE. CONSERVEZ L'ORIGINAL DU REÇU COMME PREUVE D'ACHAT, À DES FINS DE GARANTIE.

Pour la garantie, remplissez la carte d'enregistrement du propriétaire à la page suivante, détachez et envoyez-la à :

Smith's

1700 Sleepy Valley Rd. • Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA

Détachez ici

CARTE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE MODÈLE 50066

Inscription du consommateur :

Nom : ____________ Téléphone : ____________

Adresse ____________

Code postal ____________ Ville ____________ Pays ____________

Adresse électronique ____________ Date d'achat ____________ Montant payé $ ____________

Nom du magasin ____________

Adresse du magasin ____________

Code postal ____________ Ville ____________ Pays ____________

1700 Sleepy Valley Road • Hot Springs, Arkansas 71901-9017

USA Tel. (+1) 501 321 2244 • Fax (+1) 501 321 9232

WWW.SMITHSEDGE .COM

PATENTS - US Patent # 6101898 Other Patents Pending
BREVETS - Brevet US no 6101898 Autres brevets en instance
PATENTES - Patente de Estados Unidos #6101898 Otras patentes están pendientes
PATENTEN - US Patent 6101898 Andere patenten zijn aangevraagd
BREVETTI - Brevetto USA n. 6101898 Altri brevetti in corso di approvazione

Smith's Model # 50066 • Made in PRC
Modèle Smith no 50066 • Fabriqué en RPC
Modelo de Smith's #50066 • Hecho en RPC
Smith's modelnr. 50066 • Geproduceerd in de VRC
Modello Smith's n. 50066 • Prodotto nella RPC

DIAMOND EDGE ELECTRIC KNIFE & SCISSORS SHARPENER

Affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux Afilador eléctrico de cuchillos y tijeras con borde de diamante
Diamond Edge elektrische messen- en scharenslijper
Affilatore elettrico diamantato per coltelli e forbici



GEBRUIKERSHANDBOEK

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
OPGELET:
Vóór het gebruik van deze messenslijper moet het gebruikershandboek gelezen worden.

Dit toestel bezit de volgende toelatingen: Het is uitsluitend voor huiselijk gebruik bestemd. Bij het gebruik van elektrische toestellen dienen steeds de volgende fundamentele voorzorgsmaatregelen genomen te worden:

1. Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
2. Dit toestel mag niet door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of onervaren personen gebruikt worden, of het zij dat een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op hen past of deze hen in het gebruik van het toestel heeft onderwezen.
3. Kinderen moeten bij het gebruik van het toestel in het oog worden gehouden om er zeker van te zijn dat ze er niet mee spelen.
4. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet gebruikt wordt of vóórdat men het begint schoon te maken.
5. Schakel het toestel uit voordat onderdelen vervangen worden of elementen met beweeglijke delen aangeraakt worden.
6. Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant aanbevolen of aangeboden worden. Dit zou branden, elektrische schokken of verwondingen als gevolg kunnen hebben.
7. Gebruik het toestel niet in open lucht.
8. Dit toestel is enkel voor het slijpen van messen bestemd. Probeer geen andere soorten lemmeten op dit toestel te slijpen.
9. Probeer geen messen of andere snijvoorwerpen te slijpen die niet in de lemmetenvoeringsgleuf passen.
10. Gebruik geen glijmiddel, water of slijpolie.
11. Als de netkabel beschadigd is, dan moet deze door de fabrikant, diens klantendienstvertegenwoordiging of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te vermijden.

Smith's® Model 50066 – Diamond Edge elektrische messen- en scharenslijper met Gourmet Edge™ technologie

Smith's, een wereldleider in de productie van innovatieve elektrische messenslijpers, is trots op de lancering van zijn nieuwe elektrische messenslijper met Gourmet Edge™ technologie. De in elkaar grijpende diamantschijven leveren in combinatie met manuele slijpelementen een onovertrefbaar scherp lemmet in standaardkwaliteit. Je hebt enkel dit ene product nodig om op een gemakkelijke manier uiterst stompe lemmeten te slijpen, gladde en gegolfde messen zo scherp als scheermesjes te houden en al uw normale huishoudscharen te slijpen.

In de gleuf van de Diamond Edge elektrische messen- en scharenslijper kunnen lemmeten uit legeringen, koolstofstaal of staal geslepen worden. Het toestel is ontworpen voor het slijpen van je fijnste couverts en keukenmessen. Probeer geen messen of andere snijvoorwerpen te slijpen die niet in de gleuf van de elektrische messenslijper passen. De unieke kenmerken van uw Diamond Edge elektrische messen- en scharenslijper worden hieronder vermeld.

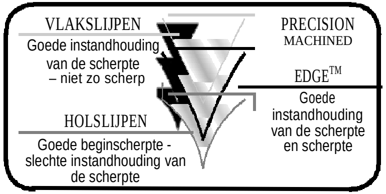
Gourmet Edge™ technologie met in elkaar grijpende diamantschijven

In tegenstelling tot andere elektrische messenslijpers die telkens maar één kant van het lemmet slijpen, worden door de in elkaar grijpende diamantschijven van de gepatenteerde Gourmet Edge™ technologie van Smith's bij elk door de gleuf trekken beide kanten van het lemmet gelijktijdig geslepen.

Smith's is er trots op als eerste fabrikant een hoogwaardige messenslijper voor de detailhandel aan te bieden die volgens hetzelfde werkingsprincipe functioneert als hoogtechnische industriële messenslijpers.

De in de Diamond Edge elektrische messen- en scharenslijper gebruikte slijpschijven zijn met microngrote monokristallijndiamanten bezet. Onze slijpschijven worden met de meest strikte inachtneming van de toegestane afwijkingen in de VS geproduceerd om te garanderen dat elk van onze schijven dezelfde hoge kwaliteit en capaciteit levert. Je hebt de zekerheid dat uw lemmeten bij het gebruik van deze messenslijper geen beschadigingen oplopen en niet onthard worden.





De in elkaar grijpende diamantschijven produceren een precisieslijpen die we **Precision Machined Edge™** noemen. Dit levert de perfecte combinatie van uitstekende instandhouding van de scherpte, lemmetencapaciteit en scherpte.

AANWIJZING – Inlooptijd voor de diamantschijven – De aanvankelijk agressieve slijpsnelheid van de diamantschijven wordt met de tijd wat langzamer. Tegelijk wordt echter het slijpoppervlak geoptimaliseerd. Dit inloopproces is normaal en geen reden tot bezorgdheid. De diamantschijven worden NIET versleten, maar enkel voor de optimale capaciteit ingelopen.

Ceramiekgleuf voor fijnslijpen/gegolfde lemmeten -



Driehoekige, extrafijne ceramiekstenen geven uw lemmet het laatste slijpen. Smith’s beveelt na elk slijpen met de in elkaar grijpende diamantschijven aan de ceramiekstenen voor het laatste fijnslijpen te gebruiken.



Dankzij de unieke driehoekige vorm van deze ceramiekstenen kunnen ook gegolfde lemmeten zonder gevaar op beschadiging juist geslepen worden. De vorm van de stenen volgt de vorm van het gegolfde lemmet en zorgt voor het juist en gelijkmatig slijpen van alle types gegolfde lemmeten.

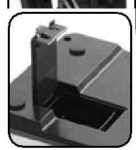
De ceramiekgleuf voor het fijnslijpen kan ook voor een snel naslijpen van een reeds scherp lemmet gebruikt worden. Ook hier is maar een paar keer kort slijpen nodig.

Pull-2-Lock Terugschuifbare scharenslijper –



Met de gepatenteerde scharenslijper van Smith’s kunnen beide kanten van de schaar gelijktijdig geslepen worden, zowel bij rechtshandige als linkshandige scharen. De „zwemmende“ ceramiekstaaf stelt zich automatisch op de juiste slijphoek voor uw schaar in. Meestal volstaat drie of vier keer slijpen om de schaar scherp te krijgen.

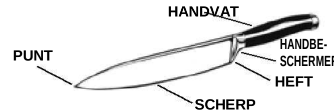
Magneetstrook -



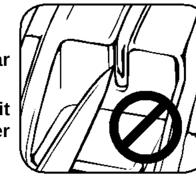
Op de bodem van de messenslijper is een magnetische strook voorzien die alle tijdens het slijpen onstane metaaldeeltjes aantrekt, die dan op een veilige en eenvoudige wijze verwijderd kunnen worden.

GEBRUIKSAANWIJZING

Vóór het gebruik van dit product moeten de passages BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN en GEBRUIKSAANWIJZING zorgvuldig gelezen worden.



OPGELET:



- **Trek het lemmet steeds door de gleuf van het heft naar de punt – trek het lemmet niet heen en weer.**
- **Steek nooit de mespunt eerst in de gleuf en duw nooit het lemmet door de gleuf. Daardoor zou de messenslijper en/of het mes beschadigd kunnen worden.**
- **Voor optimale resultaten en vermindering van de slijtage van de diamantschijven is het correct richten van het lemmet ten opzichte van de schijven heel belangrijk. Hou het lemmet steeds loodrecht ten opzichte van het tafelblad, zodat het lemmet door beide diamantschijven gelijkmatig aangeraakt wordt. Het moet steeds volledig recht in het midden van de gleuf liggen. Houd het mes veilig, maar zonder kracht in de hand en druk slechts lichtjes om het contact met de schijven tot stand te brengen.**
- **Bij sommige messen kan door het handvatdesign misschien niet de hele lengte van het lemmet met de diamantschijven geslepen worden. In zulke uitzonderlijke gevallen beveelt Smith’s het gebruik van de manuele gleuf aan voor het slijpen van dit klein overgeslagen deel van het lemmet.**

Slijpen van gladde lemmeten

Stap 1



Plaats het lemmet en trek het door de gleuf van het heft naar de punt.

Stap 2



Hef het meshandvat op het einde omhoog om de punt te slijpen.

Stap 3



Trek het lemmet door de fijnslijpgleuf.

Herhalen tot het lemmet scherp is.

Slijpen van gegolfde lemmeten

De voor een gegolfd lemmet karakteristieke schelpvormige welvingen worden meestal slechts aan één kant geslepen. Om deze reden wordt afgeraden gegolfde lemmeten in de elektrisch aangedreven slijpgleuf van de in elkaar grijpende diamantschijven te slijpen.

Deze schijven slijpen beide kanten van het lemmet gelijktijdig. Voor het juist slijpen van gegolfde lemmeten raadt Smith's uitdrukkelijk aan enkel de manuele slijpgleuf te gebruiken en het lemmet er lichtjes door te trekken.

De driehoekige ceramieksteen in de manuele slijpgleuf volgt de vorm van de golving en zorgt voor het juist en gelijkmatig slijpen van alle types gegolfde lemmeten.



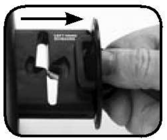
Stap 1
Plaats het lemmet en trek het door de gleuf van het heft naar de punt.

Stap 2
Hef het meshandvat op het einde omhoog om de punt te slijpen.

Herhalen tot het lemmet scherp is.

Slijpen van scharen

Stap 1



Uittrekken tot het klikken.

Stap 2



Voor rechts- of linkshandige schaar draaien.

Stap 3



De schaar openen en in de slijper steken.

Stap 4



De schaar met lichte druk sluiten en door de slijper trekken (of duwen).

Herhalen tot het lemmet scherp is.

ONDERHOUD EN INSTANDHOUDING VAN DE MESSENSLIJPER

Volg deze eenvoudige tips en aanwijzingen om uw Diamond Edge messenslijper vele jaren in goede conditie te houden.

JUIST

- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je de messenslijper gebruikt.
- Verwijder vuil en resten van levensmiddelen van de messen voordat je ze slijpt.
- Houd het mes steeds verticaal en loodrecht op het tafeloppervlak zodat het lemmet door beide schijven gelijkmatig aangeraakt wordt.
- Het lemmet moet steeds doorheen de schijven getrokken worden; nooit mag een lemmet in de slijpschijven geduwd worden.
- Oefen slechts een lichte druk uit om het contact met de slijpschijven tot stand te brengen.
- Gebruik de ceramiekgleuf voor fijnslijpen of voor een snel naslijpen van een reeds scherp lemmet.
- Haal de messenslijper uit het stopcontact wanneer deze niet gebruikt wordt en voordat met het schoonmaken ervan wordt aangevangen.

VERKEERD

- Gebruik nooit glijmiddelen op de slijpschijven.
- Dit toestel is enkel voor het slijpen van messen en scharen bestemd. Probeer geen andere soorten lemmeten op deze messenslijper te slijpen.
- Duw nooit de punt van het lemmet in de schijven, aangezien dit beschadiging van het mes tot gevolg heeft.
- Gebruik het toestel niet als de netkabel beschadigd is.
- Gebruik bij het slijpen van messen of scharen nooit te veel kracht.

WEGWERKEN VAN GEBREKEN

Symptoom: Het toestel valt stil tijdens het slijpen.

Oorzaak: De motor van het toestel is met een beschermingsschakelaar voor oververhitting uitgerust. Deze beschermt de messenslijper in geval van oververhitting, als het toestel per ongeluk lange tijd blijft aanstaan of verkeerd gebruikt wordt.

Oplossing: Als de beschermingsschakelaar voor oververhitting de motor uitschakelt, dan dient men de messenslijper uit het stopcontact te halen en een uur te wachten totdat de motor is afgekoeld. Dan kan de messenslijper opnieuw in gebruik genomen worden. Breng de messenslijper, indien de motor niet opnieuw wil starten, terug naar de zaak waar je het toestel hebt aangekocht.

Symptoom: De in elkaar grijpende diamantschijven verwijderen geen metaaldeeltjes meer.

Oorzaak: Inlooptijd van de diamantschijven – De aanvankelijk agressieve slijpsnelheid van de diamantschijven wordt met de tijd wat langzamer. Tegelijk wordt echter het slijpoppervlak geoptimaliseerd. Dit inloopproces is normaal en geen reden tot bezorgdheid. De diamantschijven worden NIET versleten, maar enkel voor de optimale capaciteit ingelopen. Als je na langere tijd denkt dat het agressieve slijpvermogen van de diamantschijven sterk is verminderd, dan kan je de diamantschijven vervangen.

Oplossing: Aanwijzingen voor het bestellen van vervangschijven vind je in het gedeelte „Vervangen van de in elkaar grijpende diamantschijven" in dit handboek.

Symptoom: Ceramiekstenen slijpen niet meer.

Oorzaak: De ceramiekstenen verliezen met de tijd hun slijpvermogen waardoor ook de capaciteit vermindert.

Oplossing: De ceramiekstenen zijn omkeerbaar en kunnen schoongemaakt worden. Maak de stenen schoon en draai ze om, zoals in het gebruikershandboek beschreven, om de oorspronkelijke slijpcapaciteit te herstellen. Zie gedeelte „Omdraaien, schoonmaken en vervangen van de driehoekige ceramiekstenen" in dit handboek.

Symptoom: De messenslijper slaat niet aan na het insteken van de stekker.

Oorzaak: Messenslijper of stroomkabel is beschadigd of functioneert niet.

Oplossing: Breng het toestel met het aankoopbewijs terug naar de zaak en zorg evoor dat men u een vervangtoestel geeft.

Onderhoud

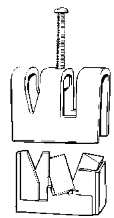
- Zorg ervoor dat geen glijmiddelen of water op de slijpstenen terechtkomt.
- De deur aan de onderzijde van de messenslijper dient regelmatig geopend en leeggemaakt te worden.

Vervangen van de in elkaar grijpende diamantschijven

Voor het vervangen van de diamantslijpschijven moet de Diamond Edge elektrische messen- en scharenslijper naar Smith’s teruggestuurd worden. Gelieve je te wenden tot de klantendienstafdeling op (+1) 501 321-2244 of bezoek onze website op www.smithsedge.com voor aanwijzingen met betrekking tot het terugsturen. GELIEVE 3 TOT 4 WEKEN TE REKENEN VOOR HET VERVANGEN VAN DE DIAMANTSLIJPSCHIJVEN.

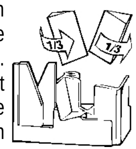
Omdraaien, schoonmaken en vervangen van de driehoekige ceramiekstenen.

De manuele slijpgleuf is als moduul uitgevoerd en kan gemakkelijk aan de bovenkant van het toestel (Afb. 1) afgenomen en geopend worden om de ceramiekstenen om te draaien, schoon te maken en/of te vervangen.



Afb. 1

Het witte ceramiekmateriaal wordt met de tijd donkerder door het aan de hoeken afgezet metaalstof en door deze afzettingen wordt ten slotte ook de slijpcapaciteit gereduceerd. De ceramiekstenen kunnen uit de gleuf genomen en omgedraaid worden om een nog ongebruikte of schoongemaakte zijde te gebruiken en daarmee de oorspronkelijke slijpkwaliteit te herstellen (Afb. 2). Schrob de ceramiekstenen met een kleine nylonborstel en wat reinigingspoeder (gewoon keukenschoonmaakmiddel) en water af. Als alle werkvlakken van de ceramiekstenen gebruikt werden en een reiniging geen verbetering van de slijpcapaciteit meer brengt, dan dienen de stenen vervangen te worden.



Afb. 2

Garantievergoedingen

Indien voor uw Diamond Edge elektrische messen- en scharenslijper herstellingen of garantievergoedingen noodzakelijk zijn, gelieve je dan te wenden tot het hieronder aangegeven adres of klantendiensttelefoonnummer om te trachten een toestemming tot terugsturen te verkrijgen.

Bij elke terugzending dient een korte beschrijving van het probleem of de schade te zitten, met vermelding van de naam, het huidig verzendadres, telefoonnummer of e-mailadres.

Zend het product naar:

Smith’s
CS Dept. 50066
1700 Sleepy Valley Road
Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA
(+1) 501 321-2244
www.smithsedge.com

DRIE JAAR BEPERKTE GARANTIE

MODEL 50066

WAARBORG

Deze Smith's messenslijper is door een driejarige (3) garantie op materiaal- en productiefouten gedekt. Deze garantie geldt vanaf de aankoopdatum en enkel als het product voor niet-industriële of niet-commerciële doeleinden werd gebruikt. Smith's of de verkoopsafdelingen van de firma zullen producten die materiaal- of productiefouten vertonen, kostenloos naar eigen goeddunken herstellen of vervangen, mits het product binnen de garantietijd van drie jaar (3) naar ons teruggestuurd wordt. Het vervangen van diamantslijpschijven of ceramiekstenen die door gebruik versleten zijn of producten die door verkeerd gebruik beschadigd werden, zijn UITGESLOTEN van de beperkte garantie. Voor garantievergoedingen moet het volledige product franco rechtstreeks naar het hieronder vermelde adres opgestuurd worden. Als bewijs van de gerechtigde garantieclaim moet de kwitantie bijgesloten worden.

ALLE STILZWIJGENDE WAARBORGEN, INCLUSIEF STILZWIJGENDE TOEZEGGINGEN MET BETREKKING TOT DE GANGBAARHEID OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL WORDEN UITDRUKKELIJK TOT DRIE (3) JAAR VANAF DE AANKOOPDATUM BEPERKT. SMITH'S EN DE VERKOOPSAFDELINGEN VAN HET BEDRIJF ZIJN NIET AANSPRAKELIJK VOOR NEVEN- OF GEVOLGSCHADE. In sommige landen is het uitsluiten of het beperken van neven- of gevolgschade verboden. In zulke gevallen gelden de hierboven genoemde beperkingen of uitsluitingen voor u misschien niet. Naast de in deze garantie verleende rechten kunnen u ook bijkomende rechten toekomen die echter van land tot land verschillen.

DEZE GARANTIE GELDT ENKEL VOOR HET NIET-INDUSTRIEEL OF NIET-COMMERCIEEL GEBRUIK VAN HET PRODUCT. BEWAAR ZORGVULDIG DE ORIGINELE KWITANTIE ALS AANKOOPBEWIJS VOOR HET GEVAL VAN EEN GARANTIECLAIM.

Gelieve voor de registratie van de garantie de registratiekaart op de volgende bladzijde in te vullen, af te scheuren en op te sturen naar:

Smith's

1700 Sleepy Valley Rd. • Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA

Hier afscheuren

REGISTRATIEKAART MODEL 50066

Productregistratie:

Naam: ______________________ Telefoon ______________

Adres ____

Postcode ________ Plaatsnaam ______________ Land ________

E-Mail ______________ Aankoopdatum ________ Betaald bedrag € ________

Naam van de verkoopszaak

Adres van de verkoopszaak

Postcode ________ Plaatsnaam ______________ Land ________

1700 Sleepy Valley Road • Hot Springs, Arkansas 71901-9017
USA Tel. (+1) 501 321 2244 • Faks (+1) 501 321 9232

WWW.SMITHSEDGE .COM

PATENTS - US Patent # 6101898 Other Patents Pending
BREVETS - Brevet US no 6101898 Autres brevets en instance
PATENTES - Patente de Estados Unidos #6101898 Otras patentes están pendientes
PATENTY - US Patent 6101898 Inne zgłoszone patenty
BREVETTI - Brevetto USA n. 6101898 Altri brevetti in corso di approvazione

Smith's Model # 50066 • Made in PRC
Modèle Smith no 50066 • Fabriqué en RPC
Modelo de Smith's #50066 • Hecho en RPC
Model Smith nr 50066 • Wyprodukowano w ChRL
Modello Smith's n. 50066 • Prodotto nella RPC

DIAMOND EDGE ELECTRIC KNIFE & SCISSORS SHARPENER

Affûteur diamant électrique pour couteaux et ciseaux Afilador eléctrico de cuchillos y tijeras con borde de diamante
Elektryczna ostrzałka do noży i nożyczek Diamond Edge
Affilatore elettrico diamantato per coltelli e forbici



INSTRUKCJA OBSŁUGI

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA OSTROŻNIE:

Przed użyciem ostrzałki do noży należy przeczytać instrukcję obsługi.

Urządzenie to posiada następujące dopuszczenia: Jest ono przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki bezpieczeństwa:

1. Nie używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
3. Dzieci powinny być pod nadzorem podczas używaniu tego urządzenia, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
4. W przypadku nie używania urządzenia lub przed jego myciem, wyłączyć urządzenie z sieci.
5. Wyłączyć urządzenie przed wymianą części zapasowych lub jeżeli wymagane jest dotykanie elementów z ruchomymi częściami.
6. Nie używać akcesoriów, które nie są zalecane lub oferowane przez producenta. Może to być przyczyną pożaru, porażenia elektrycznego lub skaleczenia.
7. Nie używać na wolnym powietrzu.
8. Urządzenie przeznaczone jest tylko do ostrzenia noży. Nie próbować ostrzyć w tym urządzeniu jakichkolwiek innych ostrzy.
9. Nie próbować ostrzyć noży ani innych urządzeń do cięcia, które nie pasują do szczelin ostrzących.
10. Nie używać smarów, wody ani oleju do szlifowania.
11. Jeżeli kabel sieciowy jest uszkodzony, to musi on zostać wymieniony przez producenta lub serwis obsługi klienta albo przez inną wykwalifikowaną osobę, celem uniknięcia zagrożeń.

Smith's® Modell 50066 –elektryczna ostrzałka do noży i nożyczek Diamond Edge z technologią Gourmet Edge™

Smith's, znany na rynku światowym producent innowacyjnych, elektrycznych ostrzałek do noży jest dumny z wprowadzenia na rynek nowej elektrycznej ostrzałki do noży z technologią Gourmet Edge™. Zazębiające się tarcze diamentowe w połączeniu z ręcznymi elementami ostrzącymi dostarczają nam niezrównanie ostre ostrze w standardowej jakości. Potrzebujemy tylko tego jednego produktu, aby w łatwy sposób naostrzyć bardzo tępe ostrza, posiadać bardzo ostre noże z gładkim i falistym szlifem i szlifować wszystkie rodzaje nożyczek, jakie posiadamy w gospodarstwie domowym.

W szczelinie elektrycznej ostrzałki do noży i nożyczek Diamond Edge można ostrzyć ostrza ze stopów, stali niskowęglowej lub ze stali. Urządzenie zaprojektowane jest do ostrzenia delikatnych sztućców i noży kuchennych. Nie należy próbować ostrzyć noży lub innych narzędzi do cięcia, które nie pasują do szczeliny elektrycznej ostrzałki do noży. Niezwykłe cechy charakterystyczne elektrycznej ostrzałki do noży i nożyczek Diamond Edge podane są poniżej.

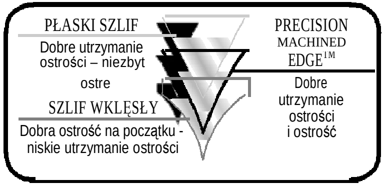
Technologia Gourmet Edge™ z zazębiającymi się tarczami diamentowymi

W przeciwieństwie do innych elektrycznych ostrzałek do noży, które ostrzą każdorazowo tylko jedną stronę ostrza, dzięki zazębiającym się tarczom diamentowym opatentowanej technologii Gourmet Edge™ firmy Smith's podczas każdego przeciągnięcia przez szczelinę ostrzone są jednocześnie obydwie strony ostrza.

Firma Smith's jest dumna z tego, że jako pierwszy producent może zaoferować dla handlu detalicznego wysokiej jakości ostrzałkę do noży, która działa na takich samych zasadach jak zaawansowane technicznie, produkowane komercyjnie ostrzałki do noży.

Zastosowane w elektrycznej ostrzałce do noży i nożyczek Diamond Edge tarcze szlifierskie pokryte są monokrystalicznymi, malutkimi diamentami. Nasze tarcze szlifierskie produkowane są w USA przy zachowaniu bardzo rygorystycznych tolerancji, aby zagwarantować jednakowo wysoką jakość i wydajność wszystkich naszych tarczy. Dzięki temu możecie być Państwo pewni, że wszystkie ostrza ostrzone przy użyciu tej ostrzałki do noży nie zostaną ani uszkodzone ani nie ulegną osłabieniu.





Zazębiające się tarcze diamentowe wytwarzają precyzyjny szlif, który określamy jako **Precision Machined Edge™**. Szlif ten gwarantuje perfekcyjne połączenie wspaniałego utrzymania ostrości, wydajności ostrza i ostrości.

WSKAZÓWKA – czas dotarcia dla tarcz diamentowych – początkowa, bardzo duża prędkość szlifowania tarcz diamentowych z czasem staje się trochę wolniejsza. Równocześnie zoptymalizowana zostaje powierzchnia szlifowania. Ten proces dotarcia jest normalny i nie jest powodem do niepokoju. Tarcze diamentowe NIE są zużyte, lecz uległy dotarciu i uzyskały optymalną wydajność.

Szczelina ceramiczna dla szlifu gładkiego/ostrza faliste -



Trójkątne kamienie ceramiczne o bardzo delikatnej powierzchni nadają ostrzu ostatni szlif. Firma Smith's zaleca zastosowanie kamieni ceramicznych po każdym ostrzeniu zazębiającymi się tarczami diamentowymi, celem uzyskania ostatniego szlifu gładkiego.



Dzięki jedynemu w swoim rodzaju trójkątnemu kształtowi kamieni ceramicznych można również naostrzyć ostrza faliste bez niebezpieczeństwa ich uszkodzenia. Kształt kamieni podąża za kształtem ostrza falistego i zapewnia prawidłowe i równomierne naostrzenie wszystkich rodzajów ostrzy falistych.

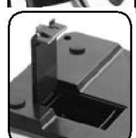
Szczelina ceramiczna dla szlifu gładkiego może być używana również do szybkiego naostrzenia już ostrego ostrza. Także tutaj koniecznych jest tylko klika krótkich pociągnięć.

Pull-2-Lock Przesuwana ostrzałka do nożyczek –



Dzięki opatentowanej ostrzałce do nożyczek firmy Smith's obydwie strony nożyczek mogą być równocześnie naostrzone, zarówno w nożyczkach dla osób prawo- jak i leworęcznych. „Ruchomy" pręt ceramiczny automatycznie ustawia się na prawidłowy kąt ostrzenia nożyczek. Przeważnie wystarczą trzy do czterech pociągnięć, aby nożyczki były ostre.

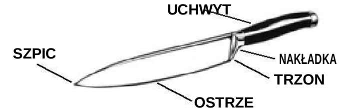
Pasek magnetyczny -



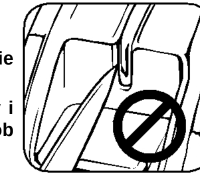
Na spodzie ostrzałki do noży znajduje się pasek magnetyczny, który przyciąga wszystkie powstałe podczas ostrzenia cząsteczki metalu, które mogą być później w bezpieczny i prosty sposób usunięte.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed użyciem tego produktu należy starannie przeczytać rozdziały WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA i INSTRUKCJA OBSŁUGI.



OSTROŻNIE:



- **Zawsze przeciągać ostrze od trzonu do szpicu – nie przesuwać do przodu i do tyłu.**
- **Nigdy nie wkładać najpierw szpica noża do szczeliny i nigdy nie przesuwać ostrza przez szczelinę. W ten sposób można uszkodzić ostrzałkę do noży i / lub nóż.**

- **Aby uzyskać optymalne wyniki i zredukować zużycie tarcz diamentowych bardzo ważne jest prawidłowe ustawienie ostrza w stosunku do tarcz. Ostrze zawsze trzymać w pozycji pionowej do blatu stołu, tak aby ostrze było równomiernie dotykane przez obydwie tarcze diamentowe. Ostrze musi zawsze leżeć idealnie prosto w środku szczeliny. Nóż trzymać pewnie, ale bez przemęczania rąk i tylko lekko naciskać, aby ostrze dotykało tarcz.**
- **W określonych nożach, z powodu kształtu uchwytu cała długość ostrza może ewentualnie nie zostać naostrzona przez tarcze diamentowe. W takich (rzadkich) przypadkach firma Smith's poleca zastosowanie ręcznej szczeliny do ostrzenia tych małych, nienaostrzonych obszarów ostrza.**

Ostrzenie gładkich ostrzy

Krok 1



Włożyć ostrze i przeciągnąć od trzonu do szpica.

Krok 2



Na koniec podnieść uchwyt noża, aby naostrzyć szpic.

Krok 3



Ostrze przeciągnąć przez szczelinę szlifu gładkiego.

Powtarzać do momentu, aż ostrze będzie ostre.

Ostrzenie ostrzy falistych

Charakterystyczne dla ostrzy falistych wybrzuszenia o kształcie muszli szlifowane są przeważnie tylko z jednej strony. Z tego powodu odradzamy ostrzenia falistych ostrzy w napędzanej elektrycznie szczelinie do ostrzenia zazębiających się tarcz diamentowych.

Tarcze te szlifują obydwie strony ostrza równocześnie. Celem prawidłowego naostrzenia falistych ostrzy firma Smith's radzi zastosowanie tylko ręcznej szczeliny do ostrzenia i lekkie przeciągnięcie ostrza.

Trójkątny kamień ceramiczny w ręcznej szczelinie do ostrzenia dopasowuje się do kształtu pofalowania i powoduje równomierne naostrzenie wszystkich rodzajów falistych ostrzy.



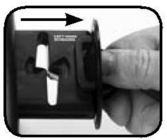
Krok 1
Włożyć ostrze i przeciągnąć od trzonu do szpicu.

Krok 2
Uchwyt noża podnieść na końcu, aby naostrzyć szpic.
o para afilar la punta

Powtarzać tak długo, aż ostrze będzie ostre.

Ostrzenie nożyczek

Krok 1



Wyjąć, aż do zazębienia.

Krok 2



Obrócić dla prawo- lubi leworęcznych nożyczek.

Krok 3



Nożyczki otworzyć i włożyć do ostrzałki.

Krok 4



Lekko zamknąć nożyczki i przeciągnąć przez ostrzałkę (lub popychać).

Powtarzać tak długo, aż ostrze będzie ostre.

KONSERWACJA OSTRZAŁKI DO NOŻY

Aby przez wiele lat utrzymać ostrzałkę do noży Diamond Edge w dobrym stanie, wystarczy postępować zgodnie z poniższymi, prostymi wskazówkami i zaleceniami.

PRAWIDŁOWE POSTĘPOWANIE

- Przed użyciem ostrzałki do noży starannie przeczytać instrukcję obsługi.
- Przed ostrzeniem noży usunąć z nich zanieczyszczenia i resztki produktów spożywczych.
- Zawsze trzymać nóż w pozycji pionowej do blatu stołu i prosto, tak aby ostrze było równomiernie dotykane przez obydwie tarcze.
- Ostrze musi być zawsze przeciągnięte przez tarcze; nigdy nie wsuwać ostrza w tarcze szlifierskie.
- Lekko naciskać, aby umożliwić styk z tarczami szlifierskimi.
- Szczelinę ceramiczną używać do szlifowania gładkiego lub do szybkiego naostrzenia już ostrych ostrzy.
- W przypadku nie używania urządzenia lub przed myciem, wyłączyć ostrzałkę do noży z sieci.

NIEWŁAŚCIWE POSTĘPOWANIE

- Nigdy nie używać smarów do tarcz szlifierskich.
- To urządzenie przeznaczone jest tylko do ostrzenia noży i nożyczek. Nie próbować ostrzyć innych rodzajów ostrzy tą ostrzałką do noży.
- Nigdy nie wsuwać szpica ostrza w tarcze, ponieważ może to spowodować uszkodzenie noża.
- Nie używać urządzenia, jeżeli kabel sieciowy jest uszkodzony.
- Podczas ostrzenia noży lub nożyczek nigdy nie stosować zbyt dużej siły.

USUWANIE USTEREK

Oznaka: urządzenie wyłącza się podczas ostrzenia.

Przyczyna: silnik urządzenia wyposażony jest w wyłącznik zabezpieczający przed przegrzaniem. Chroni on ostrzałkę do noży w przypadku przegrzania, jeżeli przez nieuwagę pozostanie włączona przez długi okres czasu lub jest używana niezgodnie z przeznaczeniem.

Rozwiązanie: jeżeli wyłącznik zabezpieczający przed przegrzaniem wyłączy silnik, wyłączyć ostrzałkę do noży z sieci i poczekać 1 godzinę, aż silnik ostygnie. Potem można ponownie uruchomić ostrzałkę do noży. Jeżeli nie można uruchomić silnika, należy zwrócić ostrzałkę do sklepu, w którym została zakupiona.

Oznaka: zazębiające się tarcze diamentowe nie usuwają żadnych metalowych cząstek.

Przyczyna: czas dotarcia tarcz diamentowych – początkowo bardzo duża prędkość tarcz diamentowych z czasem staje się trochę wolniejsza. Równocześnie zoptymalizowana zostaje powierzchnia szlifująca. Taki proces dotarcia jest normalny i nie jest powodem do niepokoju. Tarcze diamentowe NIE są zużyte, lecz uległy dotarciu i uzyskały optymalną wydajność. Jeżeli po upływie dłuższego czasu wydaje się, że zbyt duża szybkość szlifowania tarcz diamentowych bardzo uległa zmniejszeniu, można wymienić tarcze diamentowe.

Rozwiązanie: wskazówki dotyczące zamawiania tarcz zapasowych znajdują się w rozdziale „Wymiana zazębiających się tarcz diamentowych" niniejszej instrukcji.

Oznaka: kamienie ceramiczne nie ostrzą.

Przyczyna: kamienie ceramiczne tracą z czasem zdolność ostrzenia, na skutek czego spada również ich wydajność.

Rozwiązanie: kamienie ceramiczne można odwracać i czyścić. Należy wyczyścić kamienie i je odwrócić, tak jak zostało to opisane w instrukcji obsługi, aby uzyskać początkową wydajność ostrzenia. Zob. rozdział „Obracanie, czyszczenie i wymiana trójkątnych kamieni ceramicznych" niniejszej instrukcji.

Oznaka: ostrzałka do noży nie włącza się po podłączeniu do sieci.

Przyczyna: ostrzałka do noży lub kabel zasilania jest uszkodzony lub nie działa.

Rozwiązanie: zwrócić urządzenie z dowodem zakupu do sklepu i poprosić o urządzenie zastępcze.

Konserwacja

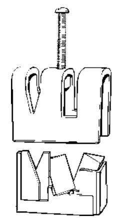
- Nie dopuścić do przedostania się smaru lub wody do kamieni szlifierskich.
- Drzwiczki od spodu ostrzałki do noży powinny być regularnie otwierane i opróżniane.

Wymiana zazębiających się tarcz diamentowych

Celem wymiany diamentowych tarcz szlifierskich należy odesłać elektryczną ostrzałkę do noży i nożyczek Diamond Edge do firmy Smith's. Prosimy o kontakt z działem obsługi klienta pod numerem (+1) 501 321-2244 lub odwiedzenie naszej strony internetowej www.smithsedge.com celem uzyskania wskazówek dotyczących odesłania urządzenia. NALEŻY LICZYĆ SIĘ Z OKRESEM OD 3 DO 4 TYGODNI NA WYMIANĘ DIAMENTOWYCH TARCZ SZLIFIERSKICH.

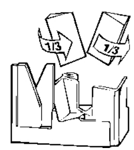
Obracanie, czyszczenie i wymiana trójkątnych kamieni ceramicznych.

Ręczna szczelina do ostrzenia wykonana jest jako moduł i daje się łatwo wyjąć i otworzyć od góry urządzenia (rys. 1), celem odwrócenia, oczyszczenia i / lub wymiany kamieni ceramicznych.



Rys. 1

Biały materiał ceramiczny z czasem ciemnieje z powodu zbierania się na rogach drobinek metalu, a na skutek tych osadów redukcji ulega wydajność ostrzenia. Kamienie ceramiczne można wyjmować i odwracać, aby móc używać jeszcze nie używanej lub nie czyszczonej strony i w ten sposób uzyskać pierwotną jakość szlifowania (rys. 2). Małą, plastikową szczoteczką z odrobiną proszku do czyszczenia (zwykły kuchenny środek czyszczący)i wodą wyczyścić kamienie ceramiczne. Jeżeli wszystkie powierzchnie robocze były już używane i czyszczenie nie spowoduje żadnej poprawy wydajności szlifowania, kamienie należy wymienić.



Rys. 2

Gwarancja

Jeżeli konieczna jest naprawa elektrycznej ostrzałki do noży i nożyczek Diamond Edge lub wymagana jest realizacja świadczeń gwarancyjnych, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta pod podanym niżej adresem lub numerem telefonu, aby uzyskać zezwolenie na odesłanie urządzenia.

Do wszystkich przesyłek zwrotnych należy dołączyć krótki opis problemu lub uszkodzenia z podaniem nazwiska, aktualnego adresu, numeru telefonu lub adresu mailowego.

Produkt należy odesłać na adres:

Smith's
CS Dept. 50066
1700 Sleepy Valley Road
Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA
(+1) 501 321-2244
www.smithsedge.com

TRZY LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

MODEL 50066

GWARANCJA

Niniejsza ostrzałka do noży firmy Smith's posiada trzyletnią (3) gwarancję na wady materiału i błędy produkcyjne. Niniejsza gwarancja obowiązuje od daty zakupu i tylko wtedy, jeżeli produkt nie był używany do celów produkcyjnych lub komercyjnych. Firma Smith's lub jej działy sprzedaży będą wg własnego uznania albo bezpłatnie naprawiać albo wymieniać produkty, które wykazują wady materiału lub błędy produkcyjne, pod warunkiem, że produkt odesłany zostanie do nas w terminie trzyletniej (3) gwarancji. Ograniczonej gwarancji NIE PODLEGA wymiana diamentowych tarcz szlifierskich lub kamieni ceramicznych, które z powodu używania zostały zużyte lub produkt został uszkodzony z powodu jego nadużycia. Celem zrealizowania świadczeń gwarancyjnych produkt musi zostać odesłany bezpośrednio na podany poniżej adres (przesyłka musi być zwolniona z opłat pocztowych). Celem udokumentowania uprawnionego roszczenia gwarancyjnego należy dołączyć do produktu dokument zakupu.

WSZELKIE MILCZĄCE GWARANCJE ŁĄCZNIE Z MILCZĄCĄ ZGODĄ W ODNIESIENIU DO CHODLIWOŚCI PRODUKTU LUB NADAWANIA SIĘ PRODUKTU DO OKREŚLONEGO CELU SĄ OGRANICZONE DO TRZECH (3) LAT OD DATY ZAKUPU. FIRMA SMITH'S I JEJ DZIAŁY SPRZEDAŻY NIE PONOSZĄ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY UBOCZNE I POŚREDNIE. W określonych krajach wykluczenie lub ograniczenie szkód ubocznych i szkód pośrednich jest zabronione. W takich przypadkach powyższe ograniczenia lub wykluczenia mogą ewentualnie nie obowiązywać. Obok zagwarantowanych w tej gwarancji praw mogą przysługiwać Państwu także dodatkowe prawa, które różnią się w zależności od kraju.

NINIEJSZA GWARANCJA OBOWIĄZUJE TYLKO W PRZYPADKU NIE UŻYWANIA PRODUKTU DLA CELÓW PRZEMYSŁOWYCH LUB KOMERCYJNYCH. NALEŻY ZACHOWAĆ ORYGINALNY DOKUMENT ZAKUPU NA WYPADEK ROSZCZENIA GWARANCYJNEGO.

Celem zarejestrowania gwarancji należt wypełnić załączoną kartę rejestracyjną na następnej stronie, odciąć ją i odesłać na nasz adres:

Smith's

1700 Sleepy Valley Rd. • Hot Springs, Arkansas 71901-9017 USA

Tutaj odciąć

KARTA REJESTRACYJNA MODEL 50066

Rejestracja produktu:

Nazwisko: ____________ Telefon ____________

Adres ____________

Kod pocztowy ____________ Miejscowość ____________ Kraj ____________

E-Mail ____________ Data kupna ____________ Zapłacona kwota w euro ____________

Nazwa sklepu ____________

Adres sklepu ____________

Kod pocztowy ____________ Miejscowość ____________ Kraj ____________